DELLA

AGRICOLTURA DI SESSA

MEMORIA

DI

GIO. BATTISTA GAGLIARDO

Ispettor Generale delle Acque e Foreste. Socio Ordinario del Real Istituto d' Incoraggiamento di Napoli, e Corrispondente di altre Accademie Italiane e Straniere.

LETTA

Nel suddetto Real Istituto.

NAPOLI
NELLA TIPOGRAFIA DI ANGELO TRANI.
1814.

DELL' AGRICOLTURA DI SESSA.

Sessa giace sulla medesima deliziosa collina dov' era l'antica, otto miglia al di qua del Liri, oggi Garigliano. Fu ella conosciuta nell' antichità sotto il nome di *Sessa Aurunca*, non solo per distinguerla da *Sessa Pomezia*, capitale de'Volsci, nel Lazio, presso le Paludi Pontine, ma più perchè in essa si rifuggirono, e stabilironsi i cittadini di *Aurunca*, quando minacciati dai Sidicini abbandonarono la loro Città, e formarono coi Sessani un popolo solo. Ma non cominciò Sessa a figurare nella storia, se non quando divenne Colonia de' Romani, epoca in cui ebbe il portico, il foro, il teatro, l'anfiteatro, le terme, e tutti quegli altri pubblici edificii, che i Romani avevano in uso.

Di tutti questi non si veggono ora che le rovine; le quali però sono sufficienti per dimostrarne la magnificenza. Solo alcune colonne di granito sono rimaste in piedi, e sostengono il volto, ed il portico della Cattedrale, edificata sulle rovine dell'antico Tempio dedicato a Mer-

curio ; ed incontransi sparse per la Città varie lapidi , ed iscrizioni.

Ciò che esiste in piedi , tale e quale , è un magnifico Ponte , detto ora *Ponte Ronaco* , il quale è lungo palmi 550 , e largo palmi ventuno. I suoi archi, al numero di ventuno, sono sostenuti da pilastri, larghi otto palmi , costruiti di opera reticolata, e vestiti di mattoni lunghi palmi due . Gli antichi lo inalzarono per rendere piana la strada di una valle , detta ora di *Sansevile* , la quale menava all'antica Via Appia , e vi si giunge per uno de' rami della medesima , dei quali in Sessa , come nella vicina Teano , incontransi varii spezzoni benissimo conservati . E tali sarebbero tutti se si avesse avuta cura di conservarli , e non già di distruggerli , come si è fatto . Con non piccolo dispiacere ho veduto i grossi pezzi di selce , di cui eran costruiti, far ora parte dei muri delle case e de' conventi , e destinati a selciare le strade della Città , quando che i Sessani ricavar potevano le medesime pietre dalla stessa cava donde tratte le avevano i loro antenati , non lungi da Sessa che un miglio e mezzo .

All'intutto simile , e forse anche assai più magnifico dell'antico , perchè al doppio più alto , è il novello ponte innalzato nella medesima valle da quella parte che separa Sessa dalla via consolare , detta *Via Nuova* , che fu co-

minciato nel 1793, e terminato nel 1808. Questo ponte è costruito di mattoni, e d'una qualità di pietra bianca dura, ch' è una specie di travertino, colà detto *piperno*. I mattoni si fabbricano nel vicino villaggio di Cascano, dove sono stabilite varie fabbriche di stoviglie, le quali conservano tuttavia la forma delle antiche: ed è da supporsi che anche in Cascano esistessero le antiche fabbriche di stoviglie, sì per l'alumina che si trova nelle sue vicinanze, sì perchè scavandosi s'incontrano lunghi tratti di rimasugli di vasi ordinarii, di anfore, e simili. La lunghezza di questo ponte è di palmi 546, è largo palmi trenta, ed alto 125. Gli archi al numero di dodici poggiano sopra pilastri, de' quali quelli di mezzo sono sostenuti da due altri archi sottoposti, che occupano la parte profonda della valle, ch' è la più stretta.

Mi renderei nojoso se volessi più intrattenervi dinotandovi tutto ciò che Sessa offre relativamente ai suoi edifizii, ed alle sue antichità. Ciascuno potrà riscontrarle nell' opera del di lei cittadino Signor Masi del Pezzo, che nel 1762 pubblicò le memorie della sua patria, ove non mancò di parlare anche delle monete e medaglie Sessane, che avevano un conio eccellente. Io mi limito a descrivere lo stato attuale della di lei agricoltura; e per ciò fare divido la presente memoria in tanti articoli.

Territorio.

Il territorio di Sessa ha l'estensione di 70 in 80 mila moggia quadrate. Confina all'Est con quello di Teano; all'Ovest col Garigliano, il quale lo divide da quello di Traetto; al Sud Est con quello di Carinola, da cui vien diviso dalla cresta del Monte Massico, celebre pe' vini di Falerno ricordati da Orazio; al Sud Ovest col mar Tirreno; ed al Nord con quello di Rocca Monfina; e contiene ventiquattro villaggi, dei quali il più lontano, detto *Sancarlo*, è distante da Sessa miglia sei (1). Tutti gli altri le son vicinissimi, e formano con lei una popolazione

(1) *Questi villaggi sono Cascano — Gusti — Valogno — Corbara — Marzulo — Avezzano — Sorbello — Piedimonte — Carano — Cellole — Fasani — Cupa — Sancastrese — Lauro — Auruncolisi — Corigliano — Cescheto — Sammartino — Sancarlo — Santamaria a Valogno — Fontana Radina — Ponte Tuoro — Aulpi. Ed è da notarsi che in ciaschedun villaggio è varia la vestitura delle donne, le quali portano in testa una tovaglia differentemente piegata, ed ornata di merletti più o meno ricchi secondo la varia condizione e fortuna.*

tutta industriosa di tredici in quattordicimila abitanti. I suoi prodotti principali sono olio, vino, cereali e civaje. Si divide in tre parti: una è in piano, l'altra in colline, e la terza è montuosa. La prima, il cui terreno è piuttosto aluminoso, è destinata alla semina, ed alla pastura. La seconda, che ha un terreno siliceo, dove cretoso e dove tufaceo, di color cenerognolo, si coltiva ad ulivi e vigne. E la terza, il cui terreno è un poco più cattivo delle colline, è incolta, e non ha che delle piccole piantagioni di castagni (2). Il miglior terreno è quello accanto al Garigliano. Il clima è temperato, e poco soggetto alle nebbie. Il moggio è composto di trenta passi quadrati: ed ogni passo è lungo sette palmi e mezzo. All'infuori del Liri, che lo bagna dalla parte di Ponente non ha altri fiumi. Vi sono però de' ruscelli, de' quali quello che corre per la valle di Sansevile, e che parte dal Monte *Gauro*, alle cui pendici giace Rocca Monfina, è il più abbondante. Dopo aver questo ruscello animati varii molini va a perdersi nel Liri.

Tutta la campagna non è che pochissimo abitata. Ciò sarà forse avvenuto dall'essere i suoi villaggi tra loro molto vicini: ma oltre

(2) *Castanea vesca.*

ciò io penso che nasca dalla poca sicurezza che prima vi era abitandosi lontano dalla Città, e da' villaggi, e dall'aere, che nella state è pessima nella parte piana pe' piccioli stagni, che come in tutto il littorale del Regno esistono anche colà, e pel lago detto *Pantano*, che anticamente fu conosciuto sotto il nome di *Paludi Minturnesi*, celebri una volta perchè ivi si nascose Mario allorchè fuggiva le crudeltà di Silla. Quell'aria non solamente pregiudica la pianura, ma anche le colline allorchè i venti di mare strascinan seco loro quei miasmi. E non solo mancano le abitazioni campestri; i poderi non han chiusure affatto, all'infuori di taluni posti a canto della via consolare, che hanno delle siepi di sambuco (3) e di rovo (4).

Gli alberi sparsi per la campagna sono castagni e querce (5). Nelle vallate incontransi de' pioppi (6), e degli olmi (7), dai quali i Sessani non raccolgono le foglie per nutrirne il bestiame se non nel solo caso che mancasse loro qualunque altro foraggio; ma non sanno conservarle nell'inverno.

---

(3) *Sambucus nigra.*
(4) *Rubus fruticosus.*
(5) *Quercus racemosa.*
(6) *Populus tremula, alba, ecc.*
(7) *Ulmus campestris.*

Il cibo ordinario de' contadini, e delle contadine, le quali, all'infuori dell'arare e del potare, sono impiegate in tutte le altre faccende campestri, consiste in minestre di ortaglie, d'erbe selvatiche, e di civaje. Il pane che loro si dà è di solo formentone, e quello di frumento é cattivo, nè si dà vino se non nel solo tempo della messe, epoca in cui il prezzo della giornata dai due ai tre carlini, che è l'ordinario, aumenta sino a cinque. La polenta, ch'è il cibo il più sano per la gente di campagna, non si conosce affatto.

Gli strumenti rurali son molti, e ben lavorati, e si fabbricano in Sessa, ove se ne fa lo spaccio in ogni giovedì, giorno di mercato (8)

(8) *Tra gli strumenti rurali che fin dalla più remota antichità si usano in Terra di Lavoro, ed in altre Provincie del nostro Regno, merita di esser ricordato lo* straulo, *ossia la* tragula *menzionata da Varrone, della quale ha parlato il Signor Abbate Romanelli nella sua memoria, inserita nel vol. V. delle Notizie interessanti l'agricoltura,* Sulle due macchine usate dagli antichi per trebbiare il grano. *Egli è questo, come sapete, un carro senza ruote, che serve per trasportare le gregne dal campo all'aja, ed i fasci del fie-*

al quale concorrono non solo gli abitanti dei villaggi del Circondario, ma i Cittadini di Carinola, Teano, e Roccamonfina, ed anche quei di Mola, e Gaeta, che vanno a provvedersi di vaccine. Ma, oltre del mercato, la piazza abbonda sempre di carne eccellente, e di ogni sorta di commestibili, e si ha il piacere di avere dell'ottimo pesce, il quale per la vicinanza del mare ordinariamente arriva due ore dopo pescato.

Coltivazione.

I terreni per lo più si coltivano a conto proprio. Si usano però le mezzadrie, volgarmente *colonie*, e gli affitti, che ordinariamente si stabiliscono in generi, e rinnovansi in ogni biennio. La coltivazione è alternativa. Ogni podere, sia grande o piccolo, vien diviso in due parti. Nell'atto che una parte vien coltivata a frumento o a biada, l'altra si suddivide in due metà, delle quali una si ara, e rimane a maggese sino alla novella semina, e

---

no dal prato al fenile. E fa meraviglia, che potendolo egli vedere all'uscir da Napoli, non essendovi podere ove non se ne faccia uso, ci mandi sino al Danubio per farcelo conoscere.

l' altra si coltiva a civaje, a formentone (9), a lupini (10), ed a prato, sotto il qual nome s' intende la coltivazione del *trifolium sativum* (11) di Cirillo, oppure a *pascone*, la qual coltivazione consiste nel seminare rape (12) lupini, e sorgo (13) che si dà a pascere al bestiame per tutto il mese di febbrajo, e quindi si zappa o si vanga, seppellendo l'erbe rimaste. Passato l' anno, la metà coltivata a frumento o a biada vien destinata alle civaje, al formentone, ed a prato, e quella che ha dato il formentone ecc. riceve il frumento o la biada. Sono stato assicurato che la parte che più rende è sempre quella che restò a maggese; e con ragione, poichè riceve cinque arature ed una proporzionata quantità di letame, e perchè ordinariamente viene stabbiata: le quali cose non si praticano all' altra metà, a cui non si premettono che due o al più tre ara-

(9) *Zea mays*.

(10) *Lupinus albus*.

(11) *Di questo trifoglio ve ne sono due varietà. Uno vien detto* tempestivo, *che si falcia a tutt' aprile, e l' altro chiamasi* verdosco *che dura per tutto giugno.*

(12) *Brassica rapa*.

(13) *Holcus sorgum*.

ture, e non se le dà altro ingrasso che il soverscio.

Il grano seminato si copre con un erpice chiamato *Abbatiello*, ch' è assai più piccolo dell'ordinario, che chiamasi *Mangano*, il quale si usa dalla parte dove non vi son denti per rompere le zolle delle arature, e dalla parte opposta per appianare l' ultimo lavoro.

Campo.

Sotto questo nome non solamente s' intende dai Sessani un pezzo di terreno privo di alberi, ma qualunque altro che si destina a cereali, ed a civaje, benchè arborato.

Il frumento si semina a getto in settembre senza dar veruna preparazione alle semenze. Si ha però cura di scegliere i grani migliori; e se ne sparge un tomolo, cioè circa cinquanta rotola per ogni moggio di terreno, qualunque sia la specie o duro o gentile: ma non si coltiva mai una specie sola. La semina si fa in confuso, sulla falsa credenza che se una venisse a patire rimaner possa illesa l' altra. Per questa medesima ragione mischiasi ai formenti anche la segale (14) che non si coltiva mai a solo.

(14) *Secale cereale*.

Nato il frumento, in gennaro non si sarchia, ma si ara, il che dicesi *solcare*: in marzo si zappetta, ed in maggio il campo si monda da tutte l'erbe spontanee, come papaveri (15), felci (16), ed altre erbe parassite, ciò che si pratica svellendole colle mani.

Oltre del frumento, si coltiva anche l'orzo (17), e la vena (18) nel modo istesso. Le fave (19) poi si seminano in ottobre. Nate le piante, il terreno non si zappa, ma si ara, lo che fatto lasciansi in loro balia, ed esposte alla voracità dell'erbe parassite sino alla raccolta. La specie che si coltiva in preferenza è la fava piccola, detta *fava da cavalli*. La specie delle grandi si coltiva soltanto negli orti, come i piselli (20), poichè usasi di mangiarle fresche, e non secche. I fagiuoli (21), de' quali vi è una specie bianca piccolissima, ed eccellente al gusto, detta *risillo* (22), si coltivano uni-

(15) *Papaver Reas*.
(16) *Pteris Aquilina*.
(17) *Hordeum vulgare*.
(18) *Avena sativa*.
(19) *Vicia faba*.
(20) *Pisum sativum*.
(21) *Phaseolus vulgaris*.
(22) *Phaseolus vulgaris albus*.

tamente al formentone; non così le lenti (23), e le cicerchie (24). Queste due specie si seminano a solo; e della prima ve n' è una varietà di forma piccolissima, e quasi sferica, eccellentissima al gusto, che ungesi di oliò onde preservarla dai gorgoglioni. Tanto i fagiuoli, quanto le lenti e le cicerchie, si seminano in primavera, e raccolgonsi in estate.

Una delle parti del campo viene occupata dal formentone, a cui si destina quella porzione che restò a maggese, e si prepara, o col soverscio, o col *pascone.* Il lino (25) anch'esso occupa costantemente una parte del campo. La specie che si coltiva è l' invernengo, e si fa macerare nelle acque stagnanti, ove si fa macerare anche la canapa (26); la cui coltivazione per altro non si estende che pe 'l solo bisogno delle famiglie.

La trebbiatura si esegue facendo camminar i bovi, e le giumente sopra le gregne. Pochi usano il coreggiato. È ben pochi sono i poderi che hanno le aje lastricate.

---

(23) *Ervum lens.*
(24) *Lathirus sativus.*
(25) *Linum usitatissimum.*
(26) *Canabis sativa.*

Caderebbe qui in acconcio, che dicessi qualche cosa delle macchine colle quali si dovrebbe far eseguire la trebbiatura; oggetto tanto importante che ha meritato mai sempre l'attenzione di tutti gli agronomi ed agricoltori, e di tutte le Società di Agricoltura dell'Europa: ma io mi riserbo di farvene parola un'altra volta. Intanto avendo lo stesso signor Abbate Romanelli, nella prelodata memoria sulle due macchine usate dagli antichi per trebbiare il grano ecc., voluto investigare quale poteva essere *il tribolo*, e quale *il plostello punico* di cui parla Varrone, dandone anche i disegni; non posso far a meno di ricordarvi che nelle nostre provincie di Bari e Lecce si usa un tribolo assai preferibile a quello descritto da questo Patriarca dell'Agricoltura Romana, poichè non consiste in un pezzo di legno ornato di ferri o di pietre, ma in un pezzo di travertino, chiamato *pesara*, o di altra pietra calcarea, lungo palmi tre, e largo da uno a due palmi, il quale vien tirato da un pajo di bovi guidati da un uomo, che molte volte si tiene in piedi sul sasso, onde renderlo più pesante. Se in vece di un sasso solo se ne usassero due, come io aveva proposto nelle mie *Istituzioni Agrarie*, stampate in Roma nel 1791, e poi in Milano nel 1801, oppure se questo sasso si facesse

strascinare da un carro le cui ruote fossero dentate, voi vedete bene, che si avrebbe una macchina assai migliore del *plostello punico* immaginato dal Signor Abbate Romanelli.

Concimazione, ed Ingrassi.

La concimazione non si conosce affatto, e neanche la marnazione. Degl' ingrassi, oltre del soverscio, di cui ho già parlato, si usa il letame e lo stabbio. Il letame formasi di qualunque materia, non escluso il fimo de'majali: ma si fa maturare a cielo aperto, e si adopera non bene scusso. Il suo prezzo ordinario è di due carlini al carro. Le fecce umane all'incontro si pagano di più; si fanno bene stagionare, e si adoperano soltanto negli orti.

Prati.

Se non si usasse il così detto *Pascone*, ch' è un prato annuale, non si conoscerebbero i prati artificiali, il quale, come dissi, fa parte della rotazione; non vi è perciò proporzione veruna tra i prati ed i seminati, non destinandosi i *pasconi* che al solo nutrimento degli animali addetti al lavoro. Le mandre si nutriscono ne' boschi e ne' pascoli naturali, ove abbondano varie specie di trifogli, e par-

ticolarmente il rosso (27), ed il bianco (28).

Orti, e Giardini.

Gli orti fan parte de' giardini; son tutti all' intorno della Città; e sono così abbondanti in ogni sorta di eccellenti ortaglie che da Sessa vengono provveduti tutt' i villaggi vicini. Eccellenti sono anche i frutti. Gli strumenti degli ortolani consistono in due zappe della medesima forma, una grande ed una piccola, e di un piantatore.

Ulivi.

Gli ulivi (29) si moltiplicano piantando in aprile e maggio le talèe, colà dette *piantoni,* che sono i rami giovani del diametro di un quarto di palmo, ed alti da otto in dieci palmi. Prima di piantarli non si scorzano, ma si denudano dell' epidermide, per un palmo e più dalla parte che andar deve sotterra, e pongonsi ciascuno in una fossa, preparata due mesi prima, profonda palmi cinque, e larga

---

(27) *Trifolium incarnatum.*
(28) *Trifolium repens.*
(29) *Olea Europaea.*

quattro, oppure si fa un fossato lungo quanto il podere, ove dispongonsi alla distanza di 24 sino a 28 palmi. I piantati nelle fosse non hanno verun ordine.

Benchè gli uliveti occupino per la maggior parte le colline, pur non di manco vi si praticano tutte le coltivazioni, come nei campi in piano; cosicchè le arature e gl' ingrassi servono più pe' cereali e per le civaje, che per gli ulivi, ai quali non si usa veruna attenzione. Evvi però qualcheduno che ingrassa i suoi ulivi scalzando gli alberi, e ponendo il letame intorno al pedale. E non ostante che dalla metà dello scorso secolo si sia introdotta la potatura, che prima non conoscevasi affatto, questa è così mal regolata, e mal diretta, che lasciansi andar in alto gli alberi a loro voglia.

Le varietà che si coltivano sono quattro, dette *Gaetana*, *Cicinella*, *Olivella ed Olivastra*. Evvi anche qualche albero di ulivo di Spagna. Quella che dà il miglior olio, ed in maggior quantità, è la *Cicinella*. L' olio è eccellente: ma lo sarebbe in superior grado, poichè non è grasso, se le olive si raccogliessero a tutto dicembre, e non si aspettasse che cadessero da loro stesse, e se non si bacchiassero gli alberi allora quando non cadano, come succede nelle invernate fredde; se si usasse la nettezza negli utensili, lavandoli con ranni e liscive;

e se prima di macinarle non si tenessero per quaranta giorni in serbo in tante vasche, dette *Rine*, per riscaldarle. Ogni vasca ne contiene dalli quaranta ai cinquanta tomoli. Macinate le olive, pongonsi nelle gabbie, che si sottopongono non già al torchio, ma ai pendoloni (30). Gli olii per altro si conservano bene, poichè riponsonsi in vasi di terra cotta verniciata.

Viti, e *Vino*.

La vigna si porta attaccando ogni vite ad un olmo, e legandole una all' altra in modo che formino tanti festoni, lo che dicesi *Arbusto*, colla qual voce esprimevansi anche gli antichi, ed occupano le colline. Havvene anche nelle pianure, ma in poca quantità. La loro moltiplicazione si ottiene per mezzo dei magliuoli e delle barbatelle, mettendo i primi in gennaio, e le seconde in aprile, o in fossi lunghi quanto il podere, profondi quattro palmi, e larghi due, oppure in tante fossatelle preparate due mesi prima, larghe e profonde

(30) *Evvi però qualcheduno che usa il torchio. Ne vidi uno assai ben fatto nella Masseria del Signor* Paolo de Ruosi *di Casale.*

quattro palmi. Così piantate, si fanno crescere da dieci in dodici palmi; e giunte a quest'altezza non si ha veruna cura per la coltivazione annuale successiva, all' infuori della potatura, che ha luogo in gennaro, e della mondatura, che si pratica in giugno. Le arature, e gli altri lavori servono più pe' cereali, e per le civaje che vi si seminano, che per le viti.

I vitigni che si coltivano sono al numero di trenta, venti di specie bianca, e dieci di specie nera, e ciascuno ha de' nomi arbitrarii. Le migliori uve per il vino sono le nere; ma per la maggior quantità delle bianche, i vini son quasi tutti scoloriti, ed ordinariamente non buoni, sì perchè non si ha l' uso dello spampanare, per lo che le uve non sempre arrivano alla perfetta maturità, come anche perchè non si usa veruna attenzione nella loro fabbricazione. Ecco il modo che si pratica:

Vendemmiate le uve sul finir di settembre, nulla badandosi se sieno o no interamente mature, si portano nelle vasche, o nei tini, che preparansi nella vigna medesima, ove pigiansi. Il mosto che ne cola si pone negli otri, e trasportasi in Città, ove si passa immediatamente nelle botti, che chiamansi *fusti*. Le cantine sono per lo più umide, e poco ventilate. La grassa si stringe per mezzo dei pendoloni, ed il mosto che ne cola si mischia

col primo, che colò dopo la pigiatura. Evvi però qualcheduno, tra i quali il Signor Struffi, che usa lo strettojo, e che fa fermentare il mosto unitamente alla grassa (31): ma per adattarsi al gusto del paese, che preferisce i vini bianchi e dolci ai rossi ed asciutti, non fa egli terminare la fermentazione; per ciò la parte zuccherosa non tutta si decompone, ed il vino non acquista tutto il suo colore. Durante la fermentazione, e per tutto gennaro, epoca della tramuta, si ha cura di tener sempre piene le botti. Fatta la tramuta nulla importa il sopraempirle, poichè il vino non ne soffre, e si può impunemente tener le botti semipiene, purchè se ne tiri vino ogni giorno. Le botti son di castagno cerchiate di ferro, ed hanno ciascuna il suo portello corrispondente. È chiaro che vini in tal guisa fabbricati, e tenuti in cantine umide, e poco ventilate, non possono aver lunga durata; cosicchè i Sessani sono obbligati di vendere i loro vini in primavera, e provvedersi di vini stranieri per la state e per l'autunno

---

(31) *La cantina del Signor Struffi occupa una parte delle antiche Terme, in cui tuttavia veggonsi i residui delle vasche e de' condotti per dove correva l' acqua.*

Boschi.

I boschi occupano una porzione della pianura dalla parte del mare e del Pantano, e tutta la falda del Monte Massico da Cascano sino al mare. Gli alberi dominanti sono le querce (32) colle cui ghiande ingrassansi i majali. Il terreno de' boschi è destinato, come tutti gli altri del Regno, al pascolo delle vacche.

Vi sono anche delle selve cedue castagnali che tagliansi regolarmente ogni 24 anni.

Risaje.

Fortunatamente non esistono risaje, che in poca quantità nei villaggi di Corigliano e Sancarlo: le quali si coltivano nel modo stesso che praticavasi in Salerno, vale a dire, che essendo artificiali, e non naturali, l'acqua non si dà, nè si può togliere secondo il bisogno, come si fa in Lombardia.

Animali.

Tanto i bovi quanto le vacche hanno quel pelame bianco detto *marino*. I bovi allevansi

---

(32) *Quercus racemosa, et robur.*

pe' lavori, e nutrisconsi a stalla con fieno o paglia, nè si dà loro biada. Le vacche poi allevansi per averne la prole e 'l latte, da cui fabbricasi il caciocavallo, e nutrisconsi nei boschi, ove vivono all' aperto tanto di giorno quanto di notte. Lo stesso si fa per le bufale col cui latte si fabbricano le provature, o siano le *provole e mozzarelle*.

Vi sono anche delle razze di cavalli, ma ben poche, e di qualità mediocre. Pochi sono anche i muli. Non così gli asini, che sono abbondantissimi. Senza questi animali i Sessani non potrebbero senza grandissima spesa far la vendemmia, e la raccolta delle olive, essendo gli asini gli animali i più opportuni al trasporto del mosto e delle olive dalla campagna alla Città, ove, come dissi, esistono i trappeti e le cantine.

I majali sono della specie di quelli senza peli. Nutrisconsi in campagna sino all' epoca dell' ingrasso, per lo quale si dà loro ghiande, oppure castagne, e formentone. Oltre l' uso della carne, che si mangia fresca da ottobre a tutto il Carnevale, si fabbricano degli eccellenti presciutti ed altri salami.

Le pecore sono di razza gentile, e la lana sarebbe ottima se nell' inverno si facessero pernottare negli ovili, invece di tenerle a stab-

biare chiuse nell' agghiaccio. Fatta la tosatura in maggio si mandano alla montagna.

Le capre sono anch' esse di buona razza, e così feconde che ordinariamente danno due figli ad un parto. Tengonsi la notte nelle stalle, mandandole nel giorno alla campagna, ove arrecano de' non piccioli guasti. Il latte tanto delle pecore, quanto delle capre serve per farne cacio, il quale sarebbe eccellente se fosse meno salato (33).

Filugelli non se ne allevano affatto. Non così le api che custodisconsi in arnie di pietre, o in tronchi di alberi. Ho visto però qualche arnia di tavole. Il miele sarebbe ottimo se le arnie si smelassero: ma per disgrazia della buona economia in Sessa le api si ammazzano per ricavarne il miele.

---

(33) *Se questo formaggio fosse ben fabbricato, potrebbe riavere quel posto che ottenne nell' antichità, per cui fu ricordato da Plinio nel cap. 42. del lib. XI. sotto il nome di* Cacio cedizio, *poichè fabbricavasi, al riferir del Signor Dacier, nel campo Cedizio nelle vicinanze di Sinuessa, oggi Mondragone.*

Conchiusione.

Da tutto ciò che ho avuto l' onore di rappresentarvi, illustri Colleghi, è facilissimo lo scorgere che non vi ha parte della rurale economia che in Sessa, e nel suo Circondario (e potrei dir lo stesso de' Circondarii di Teano, Carinola, Traetto, ed altri di Terra di Lavoro), non abbia difetti, e che, questi corretti, otterrebbesi in quei luoghi un vantaggio notabilissimo: vantaggio, che sarebbe poi di gran lunga maggiore se vi si accoppiasse la premura di trar profitto da tanti oggetti, che ora si trascurano, e se s' introducessero e nuove pratiche e novelle coltivazioni. Io non mancai nella mia dimora colà di far toccar con mano a coloro che ebbi occasione di conoscere, qual bene ricaverebbero, se si applicassero a migliorare la loro agricoltura. Diedi anche loro i miei libri. Ma cosa può far la voce di un solo? Il bene generale agronomico della nostra Nazione non si può ottenere che da questo Real Istituto, come quello da cui diramar debbonsi i lumi necessarii in tutto il Regno, e da cui dipendono le Società Economiche, che il Governo con tanta saviezza ha già stabilite in ogni provincia.

Rivolgete perciò, illustri Colleghi, le vostre cure su ciò: ma pria di tutto vi sia a cuore

l'introduzione dei prati artificiali irrigui. Favoriteli, per quanto è a voi. Sollecitatene lo stabilimento: poichè solamente da questi si potrà ottenere l'aumento del bestiame bovino, che già comincia a mancare; e si potranno rendere utili quelle acque, che ora in Terra di Lavoro producono l'aria malsana; cosicchè inutili e sterili, o semplicemente destinate alla pastorizia errante, giacciono migliaja di moggia di terreni, che potrebbero restituirsi all'agricoltura.